

Торт из тунца, авокадо и томатов с базиликом

Ингредиенты:

- Тунец консервированный в собственном соку – 150 гр.
- Авокадо – 3 шт.
- Лайм/лимон – 1 шт.
- Помидоры – 350 гр.
- Оливковое масло – 100 мл.
- Базилик зеленый – 10 гр.
- Соль, перец по вкусу

Тунец открыть и откинуть на сито. Авокадо очистить и вынуть косточку, сбрызнуть соком лимона или лайма и размять вилкой. Помидоры нарезать мелкими кубиками, базилик мелко порезать и смешать с томатами, добавить специю и оливковое масло. Кондитерскую форму поставить в центр блюда и уложить тунец. На него выложить томаты и сверху, ровным слоем, мягкое авокадо, дать постоять 10 минут и снять форму.

